



Menu kookwedstrijd CCN
Cuisine Schiedam 2
11 september 2010

Bert Nagtegaal
Marnix Proost
Gijs Veenbrink

Voorgerecht



“Harder to goat”

Gefileerde harder bedekt met geitenkaas en gegarneerd met kleurige confetti van tomaat. Een groente-oase van courgette en veldsla en een spiegelkje van witte wijnsaus met zwemmende venusschelpen.

Ingredienten

1,5 Kg	Harder(heel)
3 stuks	Bleekselderij
150 gr.	Courgette
150 gr	Geitenkaas
100gr.	Veldsla
15 stuks	Venusschelpen
2 stuks	Vleestomaten
4 dl	Witte wijn
2	Sjalotjes
1 bosje	Bieslook
1	Melousuitje loof
2 dl	Slagroom
	Peterselie

Bereiding

De harder zorgvuldig fileren alle graten verwijderen en er 3 mooie filets van achterhouden. Van de graten , de restanten van de vis een visbouillon trekken gedurende ca. 30 minuten.

De bleekselderij in dunne zomogelijk vierkante reepjes snijden van ca. 0,5 cm,de bleekselderij blancheren in lichtgezouten water en vervolgens afwisselend met bieslook sprietjes samen binden tot een bosje. Later de bosjes op smaak brengen met de balsamico dressing.

Een van de vleestomaten in kokend water blancheren, vervolgens ontvellen, de zaadlijsten verwijderen en vervolgens in kleine brunoise blokjes snijden van ca. 0,5 cm.

De harderfilets kruiden met peper en zout. Bakken op het vel in roomboter, daarna onder folie wegleggen.

De venusschelpen in de bouillon koken totdat ze open gaan. Dan wegleggen onder folie.

De bouillon door een zeef halen en voor het grootste deel inkoken tot ca een kopje visbouillon over blijft.

Fruit ondertussen de 2 ragfijn gesnipperde sjalotjes in een koekenpan in boter tot ze glazig zijn en blus af met de bouillon en de wijn. Kook het geheel opnieuw in tot een beperkte hoeveelheid ontstaat. Zeef het geheel zodat de uitjes achterblijven. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg het merg van het vanillestokje toe. Voeg de room toe en kook verder in totdat een mooie krachtige saus ontstaat en voeg naar smaak peper en zout toe. Monteer af met blokjes koude boter.

Verwarm kort de saus voor het opdienen

Uit de courgette 3 brede plakken schillen van ca 2 mm dikte over de gehele lengte van de courgette. De aangesneden zijde inzouten met zeezout, daarna het vocht zo veel mogelijk met keukenpapier wegdeppen. Op grillplaat de courgette met een mooi patroon grillen en van elke plakken hiervan rechtop staande een cirkel vormen en zonodig even vastzetten.

De veldsla aanmaken met dressing van olijfolie, azijn, witte balsamico zout en peper. De veldsla in de courgettering mooi opmaken zodat dit een bloeiend bakje wordt

De geitenkaas in plakken snijden zodanig dat de gehele filets van harder kunnen worden bedekt. De plakken geitenkaas op de licht verwarmde harder plaatsen. De gebakken harder op een voorverwarmd bord plaatsen met een plak geitenkaas erop en even onder grill zodat de kaas smelt.

Presentatie

De harder met daarop de geitenkaas vanonder de grill wegnemen, de courgette-ring met veldsla gevuld en daarnaast het bleekselderij-bosje plaatsen naast de harder met geitenkaas. Spiegel van de wijn vanille saus maken en daar tussen de zwemmende venusschelpen leggen. Tenslotte over de geitenkaas de confetti van tomatenblokjes en een geknipt beetje peterselie strooien.

Hoofdgerecht



“Lekker op het zijtje”

Rose-gebakken en getranceerde zijlende begeleid door een fijne aardappel-wilde spinaziepuree. Meloes-uitjes versieren de spiegel van saus. Een en ander wordt vergezeld van een 3D-piepercreatie.

Ingredienten

3 stuks	Aardappels
3 dl	Runderfond
1 stuks	Vleestomaten
250 gram	Wilde spinazie
300 gram	Zijlende
2 stuks	Sjalotjes

Bereiding

De aardappels schillen de benodigde delen uitsnijden voor de 3d garnering en het restant van de aardappels koken in water met zout.

De wilde spinazie zorgvuldig wassen, wokken en met de gekookte aardappel en room tot een smeulige puree maken. Afmaken met peper en zout.

De meloesuitjes fruiten in roomboter totdat deze beetbaar zijn.

De zijlende kruiden en bakken in roomboter. Laten ontspannen in voorverwarmde oven op 60 graden Celsius.

Het braadvocht aanvullen met tomaat, selderij, courgette, 2 sjalotjes en runderfond. Dit koken gedurende ca. 45 minuten het geheel pureren ,tweemaal zeven en verder inkoken.

De saus kort voor het opdienen verwarmen en afmonteren met blokjes koude boter

De rauwe aardappel uitsteekvormen kort blancheren , uit laten lekken doorgedruppen en frituren in olie van ca. 180 graden

Presentatie

De borden goed voorverwarmen .De aardappel-wilde spinaziepuree op het bord dresserend , zo mogelijk in een torentje , de getrancheerde zijlende daar mooi tegen aan draperen ,de saus in een spiegel er bij voegen en hierover de meloes-uitjes strooien. De 3D-piepers in olijfolie afbakken , licht zouten en bij plaatsen op het bord.

Nagerecht



“Eva’s genoeg”

Een verleidelijke appelschommel van bladerdeeg gegarneerd met citroen-basilicumijs, frangipane koekje van pijnboompitten en een hemelse rode port sabayon.

Ingredienten

3 stuks	Appels Jonagold
50 gram	Pijnboompitten
200ml	Rode port
2 dl	Slagroom
	Suiker
1	Eigeel
3	Eiwitten
3	Citroenen
	Boter

Bereiding

Voor het ijs: 3 citroenen uitpersen, suiker in kokend water oplossen en citroensap toevoegen. Af laten koelen. Basilicumblaadjes en suiker in vijzel tot groen poeder wrijven. Een deel van dit mengsel bewaren voor opmaak van het bord. Citroenmengsel tot ijs draaien en als het mengsel stroperig wordt een losgeklopt eiwit en rest van mengsel van basilicum-suiker toevoegen.

Rode port sabayon: 5 eidooiers met 2 dl rode port en 100 gram suiker au-bain marie luchtig kloppen tot een stevige massa. Haal het van het vuur af en dan stevig doorkloppen tot het geheel voldoende afgekoeld is. Vervolgens 2 dl stijfgeslagen slagroom er voorzichtig doorheen spatelen.

Frangipane van pijnboompitten: 50 gr pijnboompitten vermalen met 50 gr suiker eigeel en wat boter tot stijve massa. Hiervan koekjes vormen .

Schuitjes van bladerdeeg met gekarameliseerde appelvulling en fris gekleurde appelblokjes met schil: Een vel bladerdeeg in suiker drukken, halveren , op elkaar plaatsen en aan beide een zijden met eigeel bestrijken en vervolgens ca.

15-25 min in oven van 220 graden Celsius bakken over een halfrond vuurvast bakje hangen totdat de repen goudbruin zijn. Af laten koelen.

Uit de citroenschil reepjes snijden en deze in citroen-suikerwater koken totdat de schilletjes zacht zijn. Rest van citroen-suikerwater bewaren voor appelcompote. De zachte, afgekoelde citroenschilletjes in suiker wentelen.

Van een van de appels de appel de buitenzijde afsnijden en hiervan blokjes snijden van ca. 0,6 mm waarbij de kleurige schil dient voor de decoratie. Restant van de appel en overige appel in schijfjes snijden, de appel, de rest kort blancheren in citroen-suikerwater en vervolgens stoven stoven in boter totdat de appel zacht is. Dit mengsel mengen met de met de in suiker gewentelde citroenschilletjes.

Presentatie

Op het bord het halfronde bladerdeegbootje plaatsen, Hierin een hoopje appelcompote plaatsen, dit vervolgens aan de bovenzijde versieren met de kleurige appelblokjes. Een bolletje citroen-basilicumijs met daar over heen het basilicum-suikerpoeder bijplaatsen op het bord. Garneer het geheel met een (klein) een vers blaadje basilicum met daaronder schuin in het ijs gestoken het frangipane koekje. De rode port sabayon maakt het geheel compleet.